



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

16.02.- 22.02.2026

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Bratwurst-Schnecke a1,g dazu Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /524kcal/ 4,9 BE	Hühnerbrühe mit Einlage a1,c Caesar-Salat g,l mit Croutons, Hähnchenbruststreifen und gehobelm Parmesan Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 €
Dienstag	Lauch-Käseeintopf a1,g mit Hackfleisch und Kartoffeln (Suppeneintopf) Schokopudding g,h2 7,50 € /499kcal/ 4,8 BE	Möhrencremesuppe Hähnchen-Gyros in Rahmsoße dazu Gurkensalat und Butter-Nudeln Schokopudding g,h2 8,50 € /560kcal/ 5,7 BE
Mittwoch	Champignoncremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,g,c,h1 mit Vanillesoße Grieß-Mandelpudding g,h1,h2 7,50 € /539kcal/ 5,4 BE	Champignoncremesuppe a1,g Schnitzel "Art Hawaii" mit Currysoße dazu ein kleiner Salat und Kroketten Grieß-Mandelpudding g,h1,h2 9,50 € /563kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Hühnerfrikassee a1,g,l dazu Blattsalat in Joghurtdressing und Butter-Reis Vanillepudding c,g,h1 9,00 € /519kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Champignon-Pfanne "Art Stroganoff" auf Butter-Nudeln und Blattsalat in Joghurtdressing Vanillepudding c,g,h1 8,50 € /439kcal/ 4,4 BE
Freitag	Broccolicremesuppe a1,g Seelachsfilet "Natur" in Senfsoße a1,g,l dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln Fruchtcocktail 9,00 € /527kcal/ 5,2 BE	Broccolicremesuppe a1,g Curry-Wurst "Art des Hauses" 2,a1,g,i,j dazu Krautsalat und Pommes Frites Fruchtcocktail 8,50 € /657kcal/ 6,6 BE

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **7,50 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Schweinefilet-Geschnetzeltes in Gorgonzolasoße 5,a1,g,l
dazu Mischgemüse
und Kartoffel-Gratin
Mousse au Chocolate
14,50 €/547kcal/ 5,7 BE

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel

Allergene:

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühner- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,
g: Lactose u. Milchzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,
h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere